

Alle porte una nuova edizione di Sana

Dopo il successo del 2018 - con 52.000 m² di superficie lorda, più di 950 prodotti nuovi, circa 2.000 incontri tra aziende espositrici e buyer internazionali, decine di convegni (+27% per gli appuntamenti dedicati alla formazione di SANA Academy) e più di 100 iniziative in città - il quartiere fieristico di **Bologna** ospiterà dal **6 al 9 settembre 2019** Sana, il Salone internazionale del biologico e del naturale, organizzato da BolognaFiere in collaborazione con FederBio e AssoBio.

Questa 31^a edizione si presenterà con un ampliamento della superficie espositiva e, grazie al coinvolgimento dei nuovi padiglioni, consentirà l'articolazione di un layout ancora più funzionale alla valorizzazione della proposta espositiva.

In mostra le principali novità per alimenti freschi e confezionati, prodotti lattiero-caseari e gelati, alimenti a base di carne e di pesce, oli, pasta, riso, cereali, dolci e prodotti da forno, alimenti dietetici, miele e conserve, vini, bevande e, in generale, ciò di cui si compone l'offerta biologica italiana e internazionale.

Un altro spazio sarà dedicato a business e networking per gli operatori e i professionisti del comparto erboristeria, cosmetica e para-farmacia, che ospiterà le aziende produttrici di cosmetici biologici e naturali, prodotti per la bellezza e la cura del corpo, integratori alimentari, prodotti e servizi naturali per la cura della persona.

Nel settore Green Lifestyle saranno protagoniste le tecnologie e le soluzioni ecocompatibili, i tessuti naturali, le proposte alternative per l'abitazione e l'ufficio ecologici, oltre a prodotti per il tempo libero e per tutte le persone con spirito eco-sostenibile.

L'offerta di Sana Market, ovvero l'insieme delle opportunità di acquisto per i visitatori, si completa con l'ampia selezione di alimenti bio, cosmetici e integratori biologici e na-

turali, presentati e messi in vendita direttamente dalle aziende espositrici.

Parallelamente al momento commerciale, il salone internazionale del biologico e del naturale offre dei momenti culturali attraverso i numerosi incontri per i professionisti e per il pubblico. Ne sono un esempio i seminari di Sana Academy e la presentazione dei dati dell'Osservatorio Sana in programma durante la manifestazione. Ad arricchire la proposta della rassegna anche i momenti di intrattenimento previsti in città, pensati per portare i valori di Sana oltre i confini del quartiere fieristico.

Tutto esaurito per Cibus Tec 2019

È tutto pronto per la 52^a edizione di Cibus Tec, il salone della tecnologia alimentare in programma a **Parma** che dal **22 al 24 ottobre** porterà in fiera 400 brand esteri del Food & Beverage provenienti da 25 nazioni con una crescita del 30% rispetto al 2016, occupando un padiglione in più rispetto all'edizione precedente. Tra i Paesi più rappresentati la Germania. Seguono Paesi Bassi, Danimarca, Svizzera, Francia. Ben nutrite anche le partecipazioni di aziende provenienti da Cina, Usa e Turchia.

Nel complesso sono attesi 1.300 espositori (nel 2016 erano 1000), le tecnologie per tutte le filiere dell'agroalimentare (Frutta e vegetali, Latte e derivati, Carne e prodotti ittici, Piatti pronti) e l'in-

gresso di un nuovo comparto: Prodotti da forno e derivati dai cereali, Snack e prodotti dolciari.

Per la prima volta, negli 80 anni di storia del salone, un intero padiglione sarà dedicato alle soluzioni tecnologiche più innovative per Succhi, Latte, Acque, Soft Drink, Birra, Liquori e Vino potendo contare sulla presenza di oltre 150 tra i principali fornitori italiani ed internazionali. Nell'anno dei grandi appuntamenti internazionali, cresce del 20% la sezione Meat forte di un distretto, quello di Parma, che vanta 500 aziende alimentari di settore, e best practice esportate in tutto il mondo. Infine, cambio di passo del comparto del packaging: dal confezionamento primario all'imballaggio, dal fine line alla logistica